

Apéritif

ワインのエチケットで よみがえる味わいと思い出



通

常は、午後6時がシャンパーニュ解禁タイムです。

「勝てばシャンパーニュに値するし、負ければシャンパーニュが必要になる」とはナポレオン・ボナパルトの言葉だそうですが、私もそんな感じ(笑)。頑張つて良い一日を過ごしたなあという時にはこぼろびの1杯、不調だった時にはそれを引きずらないための1杯として、シャンパーニュは欠かせません。

その後は白ワインです。イタリヤのすつきりとした白が好きですが、特別な日には、「ムルソー」「モンラッシェ」などの厚みのあるブルゴーニュの白をいただきます。

外で友人や仕事仲間と飲むこともあります。印象的だったワインに関しては、お店の方に頼んでエチケットをもらつて帰ります。コレクションを引つ張り出してみると、裏には「誰と飲んだのか」「どんな味だったか」ということがメモしてあります。

例えば、ロンドンの「グリーンハウス」というレストランでいただいた「ヴァル・ラッハ 2001年」のエチケットの裏には、「気取った第

一印象だけど厚みがあつて飲むほどに親しみを感じる」と書いてある。表参道にあつたころの「ビエール・ガニール・ア・トウキョウ」でいただいた「ヴォーヌ・ロマネ 00年」には、「香り立ちが良く上級感があるが、いまいち、薄い印象」と。なんとバチあたりな。また、銀座のワインバー「M」でいただいた「ブイ・フュイツセ 03年」には「硬い緊張感のなかに奥深い味わい」と書いてあるし、東麻布の「C」で飲んだ「プロイ 03年」には「異質なものの同士の折衷が、新鮮で快い」と走り書きがしてあります。

第三者には意味不明な言葉の断片ですが、私にはワインの味わいを思い出するための手掛かりになります。さらに、後になって気付いたことなのですが、このメモって、ワインの味の印象であるとともに、一緒にいた人々や料理や場所を含めた、その場の雰囲気や印象でもあったんですよね。それがわかってから、ワインの味、とりわけ複数の人と一緒に飲むワインの味わいというのは、必ずしも客観的な指標(なにかポイント88点)を反映しな

い、と実感しています。パーソナルな経験がそこに重なつたうえで、初めてワインの味わいが決まることが多いように感じます。

その意味で、鮮やかに記憶しているワインがあります。おもてなしの席で、お財布にゆとりはないけれどケチだと思われたくないという場合、ワインを選択する時には、リストの下から2、3番目を選ぶことが多いですよ。でも、ある時、リストの一番下のワインを堂々と選択した方がいたんです。「一番下のワインは誰もが避ける。だからレストランは掘り出し物をそこに置く」というのが彼の理論でした。テーブルに届いたワインは、価格の割に意外と美味しい、と場が盛り上がり、忘れられないワインとなりました。でも、同じ銘柄を家で飲んだら、その時の味にははるかに及ばなかったのです(笑)。大胆不敵な尻理屈にすっかり味覚が支配された二例でしょうか。



中野 香織

(なかの かおり)

1962年生まれ。エッセイスト・服飾史家。東京大学大学院修了。英国ケンブリッジ大学客員研究員を経て、文筆業に。2008年より明治大学特任教授、ファッション文化論を講じる。最新刊に『モードとエロスと資本』(集英社新書)、『英和ファッション用語辞典』(研究社)ほか著書多数

<http://www.kaori-nakano.com>